

Unica SL

PRESENTA



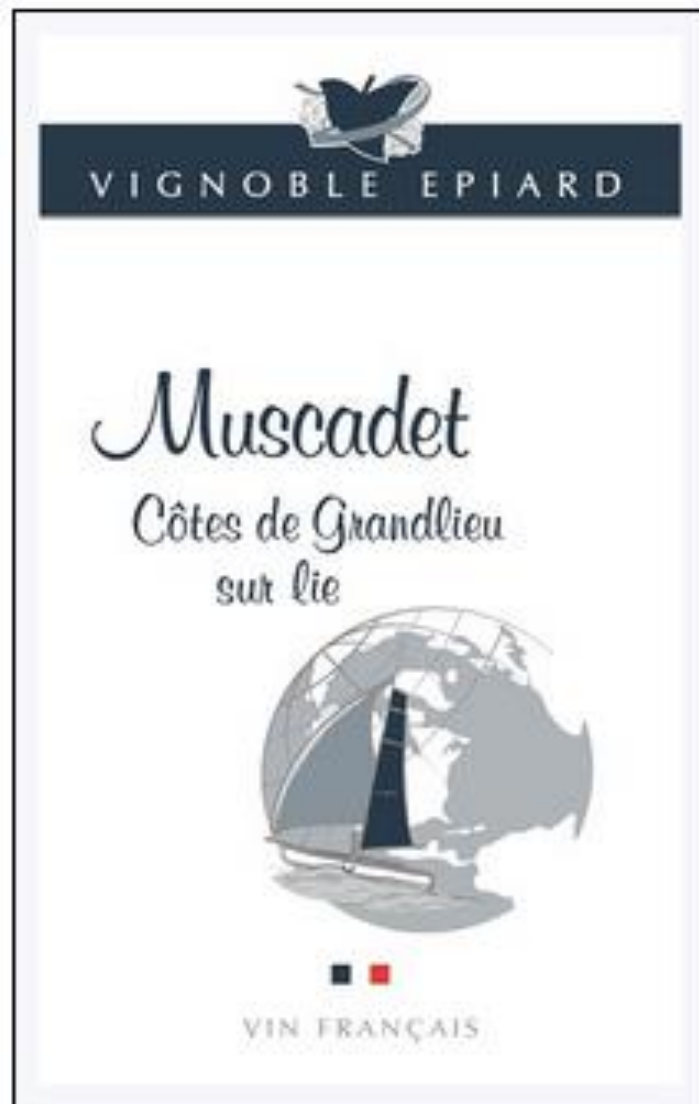
LA DISTRIBUCIÓN DEL

*V*IGNOBLE ÉPIARD
Sandrine et Freddy

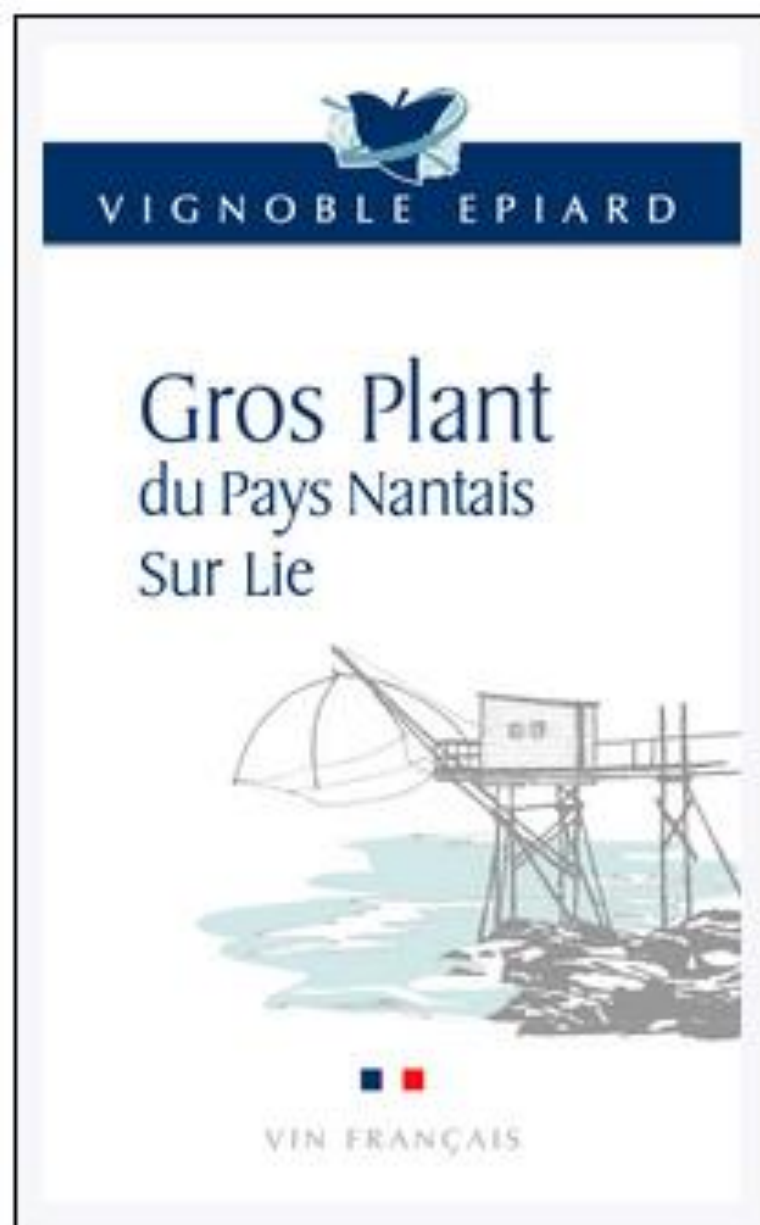


- EL Vignoble Epiard, Al sur de Nantes (30km)
- Zona de Saint Philbert de Grand Lieu.
- Ratio sol / Lluvia,... perfecto para las cepas de vino blanco.
- Varias medallas en concurso en Paris por la calidad de sus vino.
- <http://vignoble-epiard.viti.pro/>

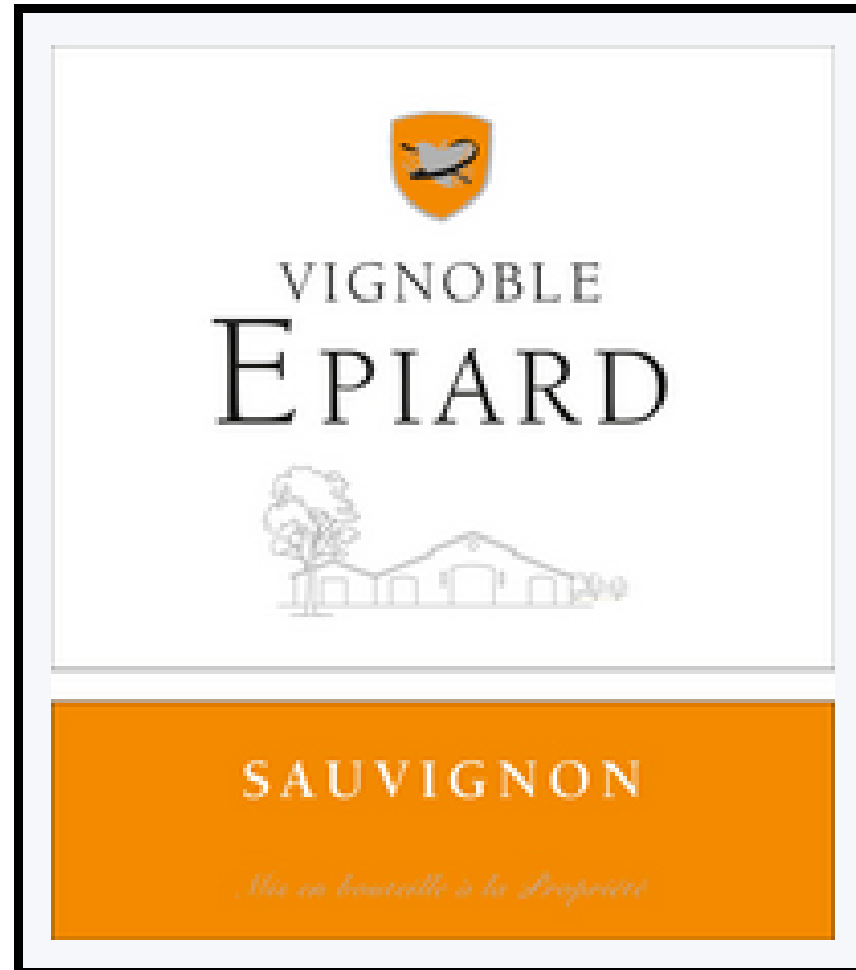




Región	VAL DE LOIRE / Francia
Categoría	TRANQUILLE
Clasificación	AOP
GENCOD-75 cl	3569760000103
Apelación	MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE
Nombre del vino	MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE
Terruño	<p><u>Manejo de viñedos:</u> Variedad de uva: <i>100% melón burdeos</i>. Edad media de las cepas: <i>20 años</i>. Suelo: <i>franco arcilloso con anfibolitas en superficie. Suelo Poco profundo</i>. Hierba natural: <i>proceso reciente</i>. Tamaño corto Trabajo verde: <i>desbroce, deshojado, poda</i> Vendimia: <i>mecánica</i>.</p>
Color	Blanco
Cepa (%)	<i>100% melón burdeos</i> .
Vinificación y crianza	<p><u>Vinificación y crianza:</u> <i>El embotellado sobre lías está sujeto a regulaciones precisas; para ello, los vinos deben haber pasado solo un invierno en cava y debe todavía encontrarse sobre sus lías y en sus bodegas en tiempo de embotellado; esto solo puede intervenir en períodos definidos y en ningún caso antes del 1 de marzo; este proceso acentúa la frescura, finura y bouquet de los vinos.</i> <i>Prensado directo con vinificación controlando temperaturas a 16 ° c. El vino maduró sobre lías con 2 mezclas hasta finales de diciembre.</i></p>
Degustación	<p><u>MUSCADET - VIÑEDO EPIARD:</u> <i>Nariz compleja y elegante donde la mineralidad evoluciona en notas. mentolado. En boca con un ataque gourmet donde la frescura de la pera deja paso a ligeros aromas anisados. Esta materia generosa da un final intenso y lánguido. Vino blanco afrutado, beber fresco (entre 8 ° y 9 °), adorna los entrantes, pescados y mariscos.</i></p>



Categoría	TRANQUILLE
Clasificación	AOP
GENCOD-75 cl	3569760000028
Nombre del vino	GROS PLANT SUR LIE
Terruño	<p><u>Manejo de viñedos:</u> Variedad de uva: <i>100% folle blanche.</i> Edad media de las cepas: <i>20 años.</i> Suelo: Suelo: <i>franco arcilloso con anfibolitas en la superficie. Suelo poco profundo. Hierba natural.</i> Tamaño corto Trabajo verde: <i>desbroce, deshojado, poda</i> Vendimia: <i>mecánica.</i></p>
Color	Blanco
Cepa (%)	100 %FOLLE BLANCHE
Vinificación y crianza	<p><u>Vinificación y crianza:</u> <i>Parte de la producción de Folle Blanche se envejece sobre lías como el Muscadet y permanece brillante. En este caso, se puede marcar como "sur lie" específico del viñedo. Nantes. El embotellado sobre lías está sujeto a regulaciones precisas; para esto, los vinos deben haber pasado solo un invierno en un tanque y aún estar con sus lías y en su cava de vinificación a la hora de embotellar; este no puede intervenir solo en períodos definidos y en ningún caso antes del 1 de marzo; este proceso acentúa la frescura, finura y bouquet de los vinos.</i> <i>El grado después del enriquecimiento no puede superar los 11 ° vol, lo que convierte a la planta "Gros plan sur lie" con un contenido de alcohol inferior al promedio.</i> <i>El prensado se realiza directamente después de la fase de recolección, esto en la óptica para restringir la oxidación del mosto.</i> <i>Luego viene la operación de fermentación alcohólica donde la temperatura oscila entre 18 ° y 20 ° C .. Posteriormente, los vinos se enfrían y estabilizan. Los vinos luego descansan en sus tinas durante todo el período de crianza del vino.</i></p>
Degustación	<p><u>Comentarios:</u> <i>El área geográfica cubierta por el área de denominación se encuentra principalmente bajo influencia de un clima oceánico templado. El sol está muy concentrado en la período vegetativo de las cepas, factor favorable a una buena madurez.</i> <i>La originalidad de Gros Plant radica en su vivacidad y delicadeza. Es un vino seco en el que mezcla los aromas de yodo con una nota de limón en el paladar. Nariz intensa y dulce donde se encuentran las notas afrutadas del melocotón blanco y el puré de plátano. transmitido por notas cálidas de vainilla. Suave ataque al paladar con un perla ligera que deja espacio para una evolución constante; los aromas de peras y La ralladura de cítricos nos aporta un final goloso y con mucha persistencia.</i></p> <p><u>Maridajes de comida y vino:</u> <i>Mariscos, mariscos, pero sobre todo ostras.</i></p>



Región	VAL DE LOIRE / Francia
Categoría	TRANQUILLE
Clasificación	I.G.P. VAL DE LOIRE
GENCOD-75 cl	3569760000165
Apelación	SAUVIGNON
Nombre del vino	SAUVIGNON
Terruño	Manejo de viñedos: Variedad de uva: <i>100% Sauvignon</i> Edad media de las cepas: <i>15 años.</i> Suelo: <i>franco arcilloso con anfibolitas en superficie. Suelo poco profundo.</i> Hierba natural: <i>proceso reciente</i> Tamaño corto Trabajo verde: <i>desbroce, deshojado,</i> Poda Cosechas: <i>mecánicas</i>
Color	Blanco
Cepa (%)	100 % SAUVIGNON
Vinificación y crianza	<u>Vinificación y crianza:</u> <i>Prensado lento que permite una buena extracción aromática.</i> <i>Depositación y fermentación a temperatura controlada.</i> <i>No se hace Fermentación maloláctica para conservar la frescura.</i>
Degustación	<u>Comentarios:</u> El Sauvignon es una uva del atlántica originaria del oeste de Francia. <u>Sus aromas:</u> <i>Los aromas de Sauvignon son bastante específicos y pueden presentar matices de flor de retama, brote de grosella negra o vapor boj. También hay notas cítricas frecuentes: limón, pomelos- o flores, como narciso o jazmín. Con el Sauvignon obtenemos vinos blancos secos muy elegantes, vivos, equilibrado y distintivo, que apreciamos en su juventud.</i> <u>Maridajes de comida y vino:</u> <i>Marida muy bien con entrantes, ostras, mariscos, embutidos y queso de cabra. Este vino elegante, aromático y de larga duración cuya redondez es favorecedora en boca. servir frío entre 8 ° y 9 ° C</i>



Región	VAL DE LOIRE / Francia
Categoría	TRANQUILLE
Clasificación	AOP
GENCOD-75 cl	3569760000103
Apelación	MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE
Nombre del vino	L'Eclogite
Terruño	<u>Manejo de viñedos:</u> Variedad de uva: <i>100% melón burdeos</i> . Edad media de las cepas: <i>20 años</i> . Suelo: <i>franco arcilloso con anfibolitas en superficie. Suelo Poco profundo</i> . Hierba natural: <i>proceso reciente</i> . Tamaño corto Trabajo verde: <i>desbroce, deshojado, poda</i> Vendimia: <i>mecánica</i> .
Color	Blanco
Cepa (%)	<i>100% melón de borgoña.</i>
Vinificación y crianza	<u>Vinificación y crianza:</u> <i>EL melon de borgoña, Cepa única de este vino, entrega sus cualidades después de estar 46mese en su lía.</i>
Degustación	<u>MUSCADET - VIÑEDO EPIARD:</u> <i>Este vino revela un excelente elegancia gracia a la armonía del Nariz compleja y un excelente sabor.</i>

Unica SL

